Bedienungsanleitung
CombiMaster

RATIONAL
CombiMaster
Sichern Sie sich jetzt die kostenlose Mitgliedschaft im CLUB RATIONAL
Details finden Sie auf Seite 59 der Bedienungsanleitung

RATIONAL®

Piktogrammerklärung

Gefahr!

Unmittelbar gefährliche Situation, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

Warnung!

Möglicherweise gefährliche Situation, die möglicherweise schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

Vorsicht!

Möglicherweise gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.

Ätzende Stoffe

Brandgefahr!

Verbrennungsgefahr!

Achtung: Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.

Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.

Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen CombiMaster.

Mit dem Erwerb Ihres neuen CombiMasters haben Sie sich für einen Combi-Dämpfer der Spitzenklasse entschieden.

Dank der hervorragenden Verarbeitungsqualität und der nahezu uneingeschränkten Garmöglichkeiten, werden Sie mit dem CombiMaster für viele Jahre einen zuverlässigen Partner in Ihrer Küche haben.

Wir gewähren 12 Monate Garantie nach Datum der Erst-Installation.
Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Und nun viel Freude mit Ihrem neuen CombiMaster.

Ihre
RATIONAL AG

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter:

Deutschland 01805 327333 **Österreich** 0043 (0)662 832799 **Schweiz** +41 62 7973444

Für alle anwendungstechnischen Fragen wählen Sie die RATIONAL Chef✆Line:

Deutschland 08191 327300 **Österreich** 0043 (0)662 832799 **Schweiz** +41 62 7973444

Händler:	**Installateur:**
	Installiert am: _____

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Info

Inhaltsverzeichnis

Inspektion, Wartung und Reparatur	8
Funktionsteile	9
Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes	10
Arbeiten mit der Handbrause	12
Allgemeine Bedienung	13
Bedienungselemente	14
Betriebsarten	15
Betriebsart – Dämpfen	16
Betriebsart – Heißluft	18
Betriebsart – Combi-Dämpfen	21
Betriebsart – Vario-Dämpfen	23
Betriebsart – Finishing®	25
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	27
Funktion Cool Down	30
Geräteeinstellungen – Celsius / Fahrenheit	30
Reinigung	31
Service – Entkalken Dampfgenerator	33
Service – Abbruch Entkalkungsvorgang	36
Entleerung Dampfgenerator	36
Störungsmeldungen	37
Leistungsbeispiele	38
Bevor Sie den Kundendienst anrufen	56
Haustechnik	58
CLUB RATIONAL	59
EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte	60
EG-Konformitätserklärung Gasgeräte	61

Sicherheitshinweise

Warnung!

Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie dürfen dieses Gerät nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Lebensmittel, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z.B. Lebensmittel mit Alkohol), dürfen nicht gegart werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brandgefahr!

Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen Sie nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Warnung!

Nur Gasgeräte

- *Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, so muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein – Verbrennungsgase!*
- *Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, so muss die Abzugsleitung je nach länderspezifischer Bestimmung regelmäßig gereinigt werden – Brandgefahr! (Kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur)*
- *Legen Sie keine Gegenstände auf die Abgasrohre Ihres Gerätes – Brandgefahr!*
- *Der Bereich unter dem Geräteboden darf nicht durch Gegenstände blockiert und verstellt werden – Brandgefahr!*
- *Das Gerät darf nur in windstillem Umfeld betrieben werden – Brandgefahr!*

Verhalten bei Geruch von Gas:

- *Schließen Sie sofort die Gasversorgung!*
- *Berühren Sie keine elektrischen Schaltelemente!*
- *Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes!*
- *Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung!*
- *Benützen Sie ein externes Telefon und informieren Sie sofort den zuständigen Gasversorger (sollte der Gasversorger nicht erreichbar sein, rufen Sie die zuständige Feuerwehreinsatzstelle)!*

Sicherheitshinweise

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!

Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder mangels Wissens benutzt werden, es sei denn, dieser Personenkreis wird durch eine für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

Die Bedienung darf nur mit den Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.

Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.

Warnung!

Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch

- *Verriegeln Sie das Luftleitblech oben und unten vorschriftsmäßig – Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad!*
- *Versichern Sie sich, dass die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig im Garraum arretiert sind – Behälter mit heißen Flüssigkeiten können durchfallen oder aus dem Garraum gleiten – Verbrennungsgefahr!*
- *Stellen Sie sicher, dass vor der Verwendung des Gerätes zum Garen keine Rückstände an Reinigerflüssigkeit im Garraum vorhanden ist. Eventuelle Rückstände an Reinigerflüssigkeit mit Handbrause gründlich spülen – Verätzungsgefahr!*

Warnung!
Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- *Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Kochens verflüssigendem Kochgut gefüllt werden, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann – Verbrennungsgefahr!*
  Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt.
- *Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) – Verbrennungsgefahr!*
- *Fassen Sie Zubehör und andere Gegenstände im heißen Garraum nur mit thermischer Schutzkleidung an – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein, Gerät nur an Bedienelementen berühren – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause kann heiß sein – Verbrennungsgefahr!*
- *Cool Down-Betrieb – Aktivieren Sie die Funktion Cool Down nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!*
- *Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!*
- *Reinigung – Aggressive chemische Mittel – Verätzungsgefahr!*
  Für die Reinigung müssen Sie passende Schutzkleidung, Schutzbrille, Handschuhe, Gesichtsschutzmaske tragen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Manuelle Reinigung".
- *Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes – Brandgefahr!*
- *Werden fahrbare Geräte und Hordengestellwagen nicht bewegt, so müssen Sie die Feststellbremsen der Räder aktivieren. Wagen könnten bei unebenem Boden wegrollen – Verletzungsgefahr!*
- *Beim mobilen Einsatz von Hordengestellwagen müssen Sie immer die Behälterverriegelung schließen. Decken Sie Behälter mit Flüssigkeiten ab, damit es zu keinem Überschwappen von heißen Flüssigkeiten kommt - Verbrennungsgefahr!*
- *Der Transportwagen muss beim Beladen und Entnehmen des Tellerhordengestellwagens und des Hordengestellwagens ordnungsgemäß am Gerät fixiert sein – Verletzungsgefahr.*
- *Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen, Transportwagen sowie auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene oder Schwelle kippen – Verletzungsgefahr!*

Sicherheitshinweise

Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „Manuelles Reinigen".

Warnung!

Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden – Brandgefahr!

- Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in Feuchter Hitze (Dämpfen) täglich gereinigt werden.
- Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger säubern.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen und damit zum Verlust des Garantieanspruchs führen.
- Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuerndem Spülmittel verlängert die Lebensdauer.
- Zuluftfilter 1 x im Monat entnehmen und reinigen (siehe Kapitel Haustechnik).

Inspektion, Wartung und Reparatur

Gefahr – Hochspannung!

- *Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.*
- *Bei Reinigungs- (ausgenommen Manuelle Reinigung) Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.*
- *Bei Geräten mit Rollen (fahrbar) muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät bewegt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät zurück auf die Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angebracht werden.*
- *Um sicherzustellen, dass sich Ihr Gerät in technisch einwandfreiem Zustand befindet, sollte mindestens 1 mal jährlich eine Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.*

Funktionsteile

① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)

② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)

③ **Garraumbeleuchtung**

④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**

⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlag-Funktion
Standgeräte: Einhandbedienung

⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe** (innen)

⑦ **Integrierte und selbstentleerende Türtropfwanne** (innen)

⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluss an den Abfluss**

⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)

⑩ **Typenschild**
(mit allen wichtigen Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp und Geräte-Nummer, siehe auch Funktionen/Einstellungen/Typ, Optionsnummer)

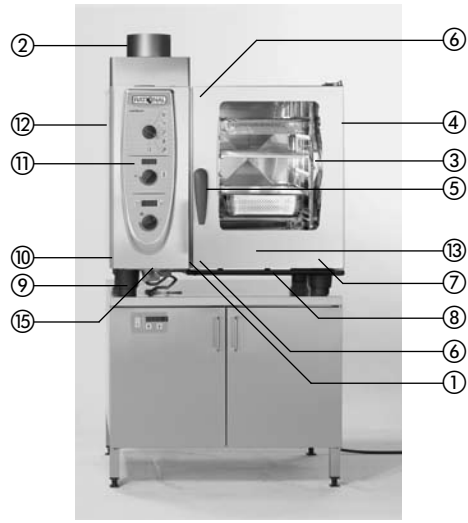
⑪ **Bedienblende**

⑫ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**

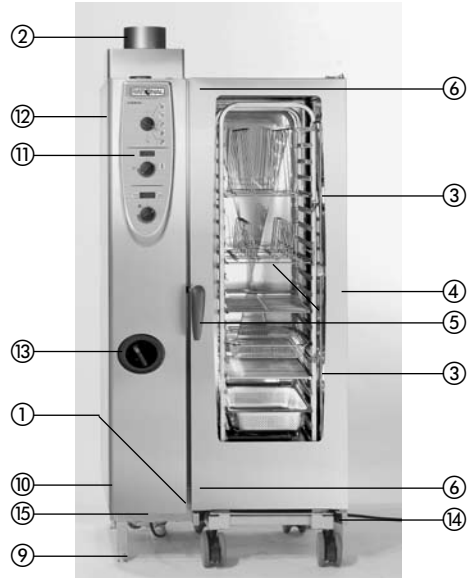
⑬ **Handbrause** (Optional)
(mit Rückhol-Automatik)

⑭ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)

⑮ **Luftfilter** (Zuluft Installationsraum)



Tischgeräte 6 x 1/1 GN, bei 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN identisch.



Standgeräte 20 x 1/1 GN, bei 20 x 2/1 GN identisch.

Info

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z. B. Grillplatten, Fritteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Sie können das Gerät nur in Räumen benutzen, die eine Raumtemperatur > 5 °C haben. Bei Umgebungstemperaturen niedriger als + 5 °C müssen Sie den Garraum vor Inbetriebnahme auf Raumtemperatur (> + 5 °C) erwärmen.
- Sobald Sie die Garraumtür öffnen, schaltet die Beheizung und das Lüfterrad automatisch ab. Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv. Das Lüfterrad läuft nur kurz nach.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z. B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett eingeschoben werden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Betriebspausen (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Die Garraumtür verfügt über eine Zuschlag-Funktion. Die Standgerätetür ist nur dann dicht verschlossen, wenn der Türgriff in vertikaler Stellung steht.
- Schließen Sie bei längeren Betriebspausen (z. B. Ruhetag) bauseitig die Wasser-, Strom und Gasversorgung zum Gerät.
- Nach Ende seiner Lebenszeit dürfen Sie das Gerät nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgeben. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich.

Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

6 x 1/1 GN	30 kg	(je Einschub max. 15 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(je Einschub max. 15 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(je Einschub max. 30 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 30 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(je Einschub max. 30 kg)

Werden die maximalen Beladungsmengen überschritten, so kann dies zu Schäden am Gerät führen.
Beachten Sie die maximalen Beladungsmengen für Lebensmittel im Anwendungshandbuch.

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Tischgeräte mit Einhängegestelle

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Zum Entnehmen heben Sie das Einhängegestell in der Mitte leicht an und nehmen es aus der vorderen Arretierung.
- Schwenken Sie das Einhängegestell zur Mitte des Garraumes.
- Heben Sie das Einhängegestell aus der Fixierung, in dem Sie es nach oben anheben. Das Zurücksetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Entnehmen Sie das Einhängegestell wie beschrieben.
- Legen Sie die Einfahrschiene auf die dafür vorgesehene Fixierung am Geräteboden. Achten Sie auf die passgenaue Fixierung (4 Stifte).
- Beachten Sie, dass das Gerät auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen und nivelliert werden muss.
- Fahren Sie den Transportwagen bis zum Anschlag an die Einfahrschiene und stellen Sie sicher, dass der Transportwagen vorschriftsmäßig am Gerät arretiert ist.
- Schieben Sie den Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen bis zum Anschlag in das Gerät und überprüfen Sie die Funktion der Arretierung im Gerät.
- Zum Entnehmen des Hordengestellwagens oder Tellerhordengestellwagens entriegeln Sie die Arretierung und ziehen den Wagen aus dem Garraum. Setzen Sie vorab den Kerntemperaturfühler in die Parkposition der Einfahrschiene.
- Achten Sie darauf, dass der Hordengestellwagen oder Tellerhordenwagen während des Transports sicher auf dem Transportwagen arretiert ist.

Info

Arbeiten mit der Handbrause

- Wenn Sie die Handbrause verwenden, ziehen Sie den Schlauch mindestens 20 cm aus der Parkposition.
- Sie können 2 Dosierstufen durch Drücken auf den Betätigungsknopf anwählen.
- Lassen Sie die Handbrause immer langsam geführt in die Parkposition zurück gleiten.

Vorsicht!

Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause können heiß sein – Verbrennungsgefahr!

Die Handbrause verfügt über keine Raststellung. Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die max. verfügbare Schlauchlänge beschädigt den Schlauch.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nach Benutzung der Handbrause vollständig aufgerollt ist.

Sie dürfen die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraumes verwenden.

Allgemeine Bedienung

H2O

Beim Einschalten kann der Hinweis: H2O im Display erscheinen. Das heißt, der Dampfgenerator ist noch nicht mit Wasser gefüllt. Nach dem Befüllen erlischt die Anzeige automatisch.

Ist der Garraum heißer als die von Ihnen eingestellte Temperatur, blinkt die Taste der gewählten Betriebsart (z. B. Dämpfen).

(Abkühlung Garraum siehe Kapitel „Cool Down").

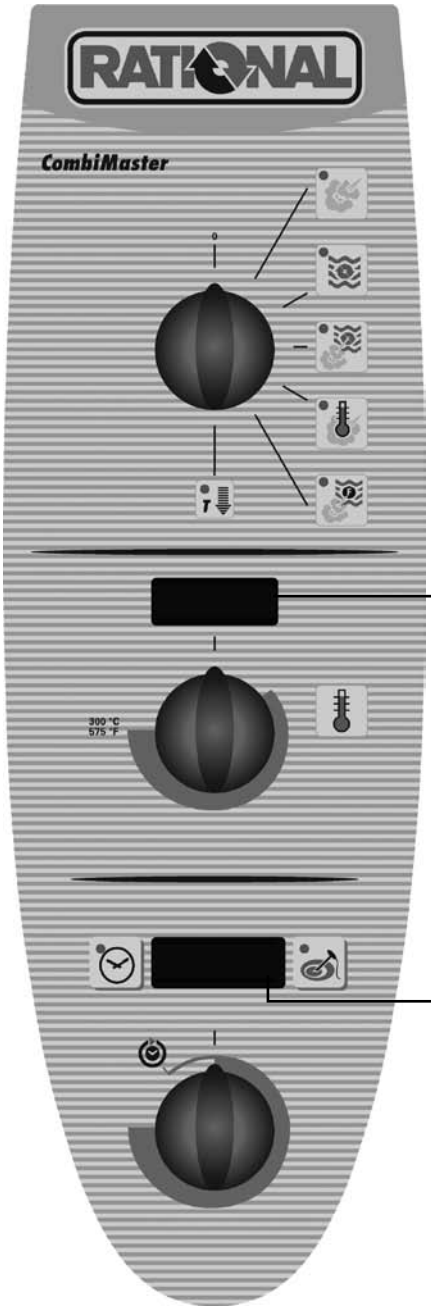
Zeiteinstellung

Die Garzeit kann bis zu einer Dauer von 30 Minuten in 1-Minuten Intervallen und ab 30 Minuten in 5-Minuten Intervallen eingegeben werden.

„RESET" (nur Gasgeräte)

Bei Störung der Brennerfunktion leuchtet in der Anzeige „rES" auf. Nach 15 Sek. ertönt ein akustisches Signal. Durch Drücken auf die „Uhr-Taste" wird der automatische Zündvorgang neu eingeleitet. Wenn die „rES"-Anzeige nach ca. 15 Sek. nicht erneut aufleuchtet, brennt die Flamme und das Gerät ist funktionsbereit. Leuchtet die Anzeige trotz wiederholtem Drücken auf, bitte den Kundendienst verständigen!

Bedienungselemente



Dämpfen (100 °C)

Heißluft (30 °C bis 300 °C)

Combi-Dämpfen (30 °C bis 300 °C)

Betriebsarten-Wahlschalter

Vario-Dämpfen (30 °C bis 99 °C)

Finishing (30 °C bis 300 °C)

Zusatzfunktion „Cool Down“

Garraumtemperaturanzeige

Garraumtemperatur-Einstellrad

Anzeige Heizungsbetrieb

Taste Uhr (0 bis 23 h 59 min)

Taste für Kerntemperatur
(0 °C bis 99 °C)

Anzeige für Zeit/Kerntemperatur

Einstellrad für
Uhrzeit/Kerntemperatur

Betriebsarten

Betriebsart „Dämpfen“

Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Dieser wird drucklos in den Garraum eingespeist und mit hoher Geschwindigkeit vom Lüfterrad umgewälzt. Das patentierte Regelsystem sorgt dafür, dass immer die Menge Dampf eingespeist wird, deren Energie vom Gargut tatsächlich aufgenommen werden kann. Die Garraumtemperatur in dieser Betriebsart ist konstant auf 100 °C eingestellt.

Betriebsart „Heißluft“

Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Das Lüfterrad verteilt die Heißluft gleichmäßig im gesamten Garraum. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 300 °C eingestellt werden.

Betriebsart „Combi-Dämpfen“

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Klima für eine besonders intensive Garung. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 300 °C eingestellt werden.
Dabei ist im Garraum immer die optimal geregelte Feuchtigkeit, die ein Austrocknen des Garguts verhindert.

Betriebsart „Vario-Dämpfen“

Ein elektronisches Regelsystem mit gradgenauen Temperaturfühlern hält die vorgewählte Gartemperatur im gesamten Garraum konstant. Die feinfühlige Steuerung und die Regeltechnik gewährleisten ein produktgerechtes Garraumklima. Die Garraumtemperatur kann variabel von 30 °C bis 99 °C eingestellt werden.

Betriebsart „Finishing®“

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft sind miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Wasserränder verhindert. Die Garraumtemperatur kann individuell von 30° C bis 300 °C eingestellt werden.

Betriebsart – Dämpfen

„Dämpfen"

Der Frischdampfgenerator erzeugt -hygienischen Frischdampf. Die Garraumtemperatur in -dieser Betriebsart ist konstant auf **100 °C** eingestellt.

Garungsarten:

Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren.

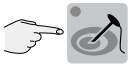
1

Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

2

3

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

2 

3

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Mise en place**
  Tomates concassèes, Garnituren (Gemüse, Früchte), Pilze, Blanchieren von Julienne und Brunoise, Blanchieren von Gemüse für Füllungen, Rouladen usw., Zwiebel schälen, Kastanien schälen, Hülsenfrüchte quellen.

- **Vorspeisen**
  Rührei, pochiertes Ei im Förmchen, hartgekochte Eier, Spargel, Gemüseflans, gefülltes Gemüse (Zwiebel, Kohlrabi, Lauch, Sellerie usw.).

- **Suppeneinlagen**
  Leberknödel, Spinatklöße, Maultaschen, Ravioli, Gemüseroyale.

- **Hauptgerichte**
  gekochtes Rindfleisch, Kasseler, Eisbein, Zunge, Suppenhuhn, Truthahnkeulen, Sulzenfleisch, Fisch.

- **Beilagen**
  Risotto/Reis, Knödel (Semmel, Böhmische, Servietten), Klöße, Teigwaren (Nudeln), Gemüse frisch und Tiefkühlware (TK), Gemüsepudding, Kartoffelroulade, Kartoffel geschält, ungeschält, tourniert.

- **Desserts**
  Früchte frisch oder TK (z. B. heiße Himbeeren), Kompotte, Milchreis.

Betriebsart – Dämpfen

Tipps

- Überprüfen und überlegen Sie täglich, welche Komponenten Sie in der Betriebsart **„Dämpfen" gemeinsam garen können,** um so einen hohen Aus-lastungsgrad des Combi-Master zu erreichen. Machen Sie sich bewußt, dass Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilagen und Obst (sofern sie derselben Zubereitungs-art entsprechen, auch gleichzeitig gegart werden -können).

- **Kartoffeln** in gelochten GN-Behältern garen, die Dampfdurchdringung und Garung ist durch die Perforierung schneller und intensiver.

- **Gemüsefond** kann in einem Behälter, der in den untersten Einschub geschoben wurde, aufgefangen werden.

- Besser zwei flachere GN-Behälter verwenden als einen hohen => die **Schütthöhe** ist niedriger und die Lebensmittel liegen nicht so schwer aufeinander.

- **Klöße oder Knödel** nicht zu dicht in einen flachen geschlossenen GN-Behälter legen.

- **Reis und Getreide** als einzige Lebensmittel mit Wasser ansetzen: 1 Teil Körner, 1,5 bis 2 Teile Wasser.

- **Tomaten** können sehr einfach abgezogen werden: für ca. 1 Min. in die Betriebsart „Dämpfen" geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Betriebsart – Heißluft

„Heißluft"

Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von **30 °C bis 300 °C** eingestellt werden.

Garungsarten:

Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.

1

Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

2

3

4

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

3

4

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Mise en place**
  Speck anschwitzen, Knochen rösten, Teig (Hefe) gehen lassen.

- **Vorspeisen**
  Meatballs, Vollwert-Aufläufe, überbackenes Gemüse, Gemüsepastete, Pasteten, Roastbeef, Chicken Wings, Finger food, Entenbrust, Quiches, Mürbteig-Gebäck, Tartelettes.

- **Suppeneinlagen**
  Biskuitschöberl, Schinkenschöberl, Käse-Croûtons.

- **Hauptgerichte**
  Steak, Rumpsteak, T-Bone, Leber, Frikadellen, Hühnerbrust, Hühnerkeulen, halbe / ganze Hähnchen, Pute, Fasan, Wachteln, Paniertes, pan. Conveni-ence, Bratlinge, Entenbrust, Kotelett, Pizza.

- **Beilagen**
  Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Rösti, Folienkartoffeln, Idaho-Potatoes, Kartoffel-Souffle, Macaire-Kartoffel, Duchesse-Kartoffel.

- **Desserts**
  Biskuit, Rührmassen, Sandmassen, Feingebäck, Blätterteig, Croissants, Brot, Brötchen, Baguettes, Mürbteig, Apfelstrudel, Backwaren (vorgegart), TK.

Betriebsart – Heißluft

Tipps

- **Garzeiten**
  Die Garzeiten richten sich nach Qualität, Gewicht und Höhe des Bratgutes. Roste oder Behälter nicht zu dicht belegen, damit eine gleichmäßige Luftzirkulation gewährleistet wird.

- **Allgemeine Hinweise zu Kurzgebratenem**
  - **Vorheizen** auf eine möglichst hohe Temperatur (300 °C), um genügend Wärmepuffer aufzubauen.
  - möglichst **schnelle Beschickung,** um den Temperaturabfall im Garraum niedrig zu halten.
  - **während des Garvorganges** (bei Vollbeschickung) kurz die Tür öffnen, um überschüssige Feuchtigkeit aus dem Gerät herauszulassen.
  - bei Kurzbratstücken und Bratprodukten, die sehr viel Feuchtigkeit abgeben (z. B. Hähnchenkeulen), die **Beschickungsmengen** ggf. auf 75 bzw. bis maximal 50% der theoretischen Höchst-Menge **reduzieren.**

- **Paniertes Bratgut**
  möglich mit jeder Art von Panade. Zur intensiven Bräunung bräunungsunterstützende Fette oder eine Paprika-Öl-Mischung verwenden. Panade fest anklopfen, mit flüssigem Fett behandeln und das Gerät nicht zu voll beschicken. Faustregel: 1 cm Fleisch-Stärke erfordern ca. 8 bis 10 Minuten Garzeit.

  Vorheizen: auf 300 °C (mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt).

  Optimale Schnittstärken: 1,5 bis 2 cm.

  Zubehör: Brat- und Backblech oder Behälter granitemailiert. Für eine gleichmäßige Bräunung, auf der Ober- und Unterseite, auf Schnittstärke bzw. auf gleiche Größe achten.

- **Gratinieren**
  von weißen und dunklen Fleischgerichten, Fischen und Muscheln, Spargel, Chicoree, Broccoli, Fenchel, Tomaten, Toasts.

  Vorheizen: auf 300 °C (mindestens bis Heizungs-kontrolleuchte erlischt). Nach Beschickung gewünschte Temperatur einstellen.

  Z.B.: Roste oder Behälter (20 mm) zum Überbacken von Toast, Steaks und Suppen.

Betriebsart – Heißluft

- **Backen**
  Vorheizen: auf Backtemperatur. Bei Vollbeschickung evtl. eine höhere Vorheiztemperatur wählen.
  Backtemperatur: ca. 20 bis 25 °C niedriger als im herkömmlichen Backofen.
  Bei Brötchen nur jeden zweiten Einschub verwenden.

  Bei Tiefkühl-Convenience-Produkten auf 300 °C vorheizen.

  Brötchen-Teiglinge auftauen lassen und kurz gehen lassen.

  Zubehör:
  Backblech gelocht mit Teflonbeschichtung, Back- und Bratblech oder granitemaillierte GN-Behälter verwenden.

Betriebsart – Combi-Dämpfen

„Combi-Dämpfen"

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feuchtheißes Klima für eine besonders intensive Garung.

Die Garraumtemperatur kann wahlweise von **30 °C bis 300 °C** eingestellt werden.

Garungsarten: Braten, Backen.

1

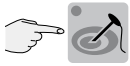
Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

2

3

4

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

3 

4

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Mise en place**
  Knochen rösten.

- **Vorspeisen**
  Quiche Lorraine, Gemüseauflauf, Flans, Moussaka, Lasagne, Canneloni, Paella, Nudelauflauf.

- **Hauptgerichte**
  Braten (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Geflügel, Wild), Rouladen, gefülltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Kraut, Zwiebel, Kohlrabi), überbackenes Gemüse (Blumenkohl), Truthahnkeulen, gefüllte Kalbsbrust, Schinkennudeln, Getreideflan, Schweinshaxen, Schweinebauch, Omelette in verschiedenen Variationen.

- **Beilagen**
  Kartoffelgratin, Tiefkühlprodukte (Kartoffeltaschen gefüllt, …), Kartoffelauflauf.

- **Desserts**
  Hefeteig.

- **Verschiedenes**
  Brot, Brötchen, Brezel (Tiefkühl-Teiglinge, Rohlinge).

Betriebsart – Combi-Dämpfen

Tipps

- Bratenstücke nicht zu dicht aneinanderlegen, damit die Garung gleichmäßig erfolgt.
- Braten mit Schwarte oder größere Bratenstücke ca. 1/3 der Garzeit andämpfen.
- Kondensat in einem Behälter (Hilfseinschub) auffangen und damit die angerösteten Knochen für die Sauce ablöschen.

- **Saucen-Zubereitung**
  - In den Hilfseinschub einen geschlossenen Behälter einschieben.
  - Knochen, Mire poix, Gewürze in Behälter geben und unter dem Fleisch mitrösten.
  - Ablöschen.
  - Während der gesamten Garzeit schmoren lassen.
  - Sehr konzentrierter Basisfond für Saucen.

- **Rouladen**
  in geschlossene GN-Behälter setzen, mit heißer Sauce -auffüllen und mit Behälter bedecken.

- **Backen**
  Hefeteige, Blätterteige, Brandteige auf Back-/ Bratblechen zubereiten, Teflonbleche auch verwendbar.

Betriebsart – Vario-Dämpfen

„Vario-Dämpfen“

Der Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Die Garraumtemperatur kann variabel von **30 °C bis 99 °C** eingestellt werden.

1

Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

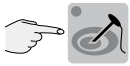
2

3

4

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

3



4

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Mise en place**
  Speck und Schinken blanchieren, Fischeinlagen pochieren, Suppen, Saucen, Fonds, Fumets etc. (Halbkonserve) pasteu-risieren.

- **Vorspeisen**
  Galantinen, Fischklößchen, Terrinen, Vakuumgerichte.

- **Suppeneinlagen**
  Farcen, Knödel, Klöße, Eierstich/Royale.

- **Hauptgerichte**
  Fisch (Lachs, Seezunge etc.), Kasseler, Geflügel, Vakuumgerichte (Hühnerbrust, Tafelspitz, Kalbszunge), Truthahnfilet, Hühner-brüstchen, Rinderfilet, Würste Vitello.

- **Beilagen**
  Flan, Gemüsepudding, Polenta.

- **Desserts**
  Früchte, Creme Caramel, Kabinettpudding.

Betriebsart – Vario-Dämpfen

Tipps

- **Garzeiten „Vario-Dämpfen"**
  Als Circa-Richtwerte dienen die Garzeiten der Betriebsart „Dämpfen". Generell: Je niedriger die Gartemperatur gewählt wird, umso länger die Garzeit.

- **Garraumtemperatur-Richtwerte „Vario-Dämpfen":**

Suppeneinlagen:	75 bis 90 °C
Fisch, Schalen- und	65 bis 90 °C
Krustentiere:	65 bis 90 °C
Fleisch- und Wurstwaren:	72 bis 75 °C
Helles Fleisch:	75 bis 85 °C
Dunkles Fleisch:	80 bis 90 °C
Geflügel:	80 °C
Desserts:	65 bis 90 °C

- **Würzung**
  Vorsichtig würzen. Durch die niedrigen Gartemperaturen wird der typische Eigengeschmack intensiviert.
  Achten Sie bei Vakuumgaren auf genaue Dosierung von Fumets, Essenzen und Reduktionen!

- **Konservieren von Früchten/Gemüsen**
  Je nach Festigkeit des Rohproduktes und dem gewünschten Konservierungsergebnis, Gargut mit heißer oder kalter Flüssigkeit bedecken. Der Durchmesser der verwendeten Konservierungs-Behälter sollte 100 mm nicht überschreiten.
  Die Gartemperatur richtet sich nach der Art des Produktes (Reifegrad, Schnitt).
  Temperatur-Richtwerte: 74 bis 99 °C.

Achtung:
Gläser dürfen nicht verschlossen werden!

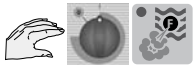
- **Vorteile:**
  – Feste Struktur der Füllungen.
  – Intensiveres Aroma und intensiverer Geschmack der Produkte.
  – Der Brühverlust ist bei fettem Material sehr gering.
  Temperatur-Richtwerte: 72 bis 80 °C.

- **Garen direkt im Serviergeschirr, z. B. Fisch.**

Betriebsart – Finishing®

„Finishing®"

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft sind miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Pfützen und Wasserränder verhindert. Garraumtemperatur einstellbar von **30 °C bis 300 °C.**

1 

Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

2

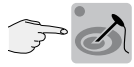
Wir empfehlen eine Garraumtemperatur von 120 °C und 140 °C. Die Garraumtemperatur kann aber je nach Produktbeschaffenheit variabel verändert werden.

3

4

In der Regel beträgt die Finishingzeit für auf Teller angerichtete Speisen ca. 5 bis 8 Minuten – die Finishingdauer ist je nach Produkt, Produkttemperatur, Teller/Plattenanzahl, Füllhöhe und gewünschter Verzehrtemperatur, unterschiedlich.

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

3 

4

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Vorspeisen**
  Spaghetti aller Art, Canneloni, Lasagne, Gemüseteller, Käse- und Krautspatzen, Quiche Lorraine, Frühlingsrollen, Vollwertbratlinge, Zwiebelkuchen.

- **Hauptgerichte**
  Braten aller Art, Fleischkäse, Aufläufe, Fertigmenüs, Rouladen, gefülltes Gemüse.

- **Beilagen**
  Reis, Kartoffel, Nudeln, Teigwaren, Gemüse, Auflauf, Gratin.

- **Desserts**
  Strudel, heiße Früchte.

Betriebsart – Finishing®

Tipps

- **Finishinggeschirr**
  Porzellanteller, Ton, Glas, Silberplatten, Kupferpfannen, Chromnickelstahl, Aluschalen (Außer-Haus-Geschirr).

- **Bankettservice/Reisegesellschaften**
  Teller-Finishing im Teller-Hordengestellwagen.
  – Große Mengen in kürzester Zeit.
  – Schneller Chargenwechsel.
  – Kürzeste Servierzeiten ermöglichen hohen Stunden-durchsatz, schnellen Tischwechsel, mehr Umsatz.
  – für Teller bis 31 cm Durchmesser

- Serviergeschirr wird miterhitzt: Wärmespeicher für längere Ausgabewege.

- **Thermocover:** Zum Überbrücken von kurzen Wartezeiten oder für Transportwege.

- Die Speisenkomponenten nach Möglichkeit gleichmäßig und nicht zu dicht auf den Tellern bzw. Platten anrichten/dressieren.

- Gegartes Gemüse und Beilagen vor dem Anrichten zum Finishing mit wenig Butter oder Fett mischen.

- Soßen
  Grundsätzlich nach dem Finishing zugeben.

- Großvolumige Komponenten brauchen mehr Zeit zum Erwärmen.

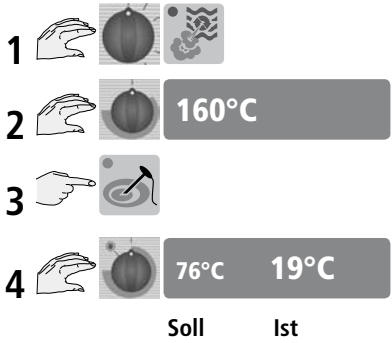
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Vorsicht!
Der Kerntemperaturfühler kann heiß sein – Verbrennungsgefahr!
Verwenden Sie Küchenhandschuhe.

Stechen Sie die Kerntemperaturfühlernadel in die stärkste Stelle im Winkel von 30-45 Grad ein. Die Nadel muss durch die Mitte des Gargutes gestochen werden.

- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler immer vorschriftsmäßig in die dafür vorgesehene Parkposition – Beschädigungsgefahr!
- Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum hängen – Beschädigungsgefahr!
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut bevor Sie es aus dem Garraum entnehmen – Beschädigungsgefahr!

Bei allen Betriebsarten anwählbar



Zeitschaltuhr ist außer Funktion.

Bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Summton.

Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Tipps

- Bei Bratenaufschnitt die Kerntemperatur ca. 5 °C niedriger wählen, der Braten zieht während der Abkühlphase noch nach.
- Zur Vermeidung von Löchern (Eiweißgerinnung) im Produkt, kühlen Sie den Kerntemperaturfühler vor der Benutzung ab.
- Die eingestellten Temperaturwerte und Betriebsarten können Sie jederzeit verändern.
- Kerntemperatur-Messung: Ermittlung der optimalen Verzehrtemperatur beim Finishing®.

Kerntemperatur-Richtwerte

Rindfleisch	**Garzustand**	**Kern-temperatur**
Rinderfilet/Lende	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Rindsrose	vollgar	85 - 90 °C
Rinderbraten	vollgar	80 - 85 °C
Tafelspitz	vollgar	90 °C
Schweinefleisch		
Keule/Schlegel	vollgar	75 °C
Keule/Schlegel	hellrosa	65 - 68 °C
Schweinerücken	hellrosa	65 - 70 °C
Schweineschulter	vollgar	75 °C
Schweinebauch/ gefüllt	vollgar	75 - 80 °C
Schweinebauch/ Wammerl	vollgar	80 - 85 °C
hintere Schweine-haxe gebraten	vollgar	80 - 85 °C
Eisbein	vollgar	80 - 85 °C
Kochschinken	sehr saftig	64 - 68 °C
Kasseler (Aufschnitt-Buffet)		65 - 70 °C 55 - 60 °C
hintere Haxe gepökelt	vollgar	75 - 80 °C
Kasseler Rippchen	vollgar	65 °C
Schinken im Brotteig		65 - 68 °C

Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Kerntemperatur-Richtwerte

Kalbfleisch	Garzustand	Kern-temperatur
Kalbsrücken	hellrosa	58 - 65 °C
Kalbskeule, Kalbsschlegel, Oberschale, Nuß und Frikandeau	vollgar	78 °C
Nierenbraten	vollgar	75 - 80 °C
Kalbsbraten/ Schulter	vollgar	75 - 80 °C
Kalbsbrust	vollgar	75 - 78 °C
Hammelrücken	rosa	65 - 70 °C
Hammelrücken	vollgar	80 °C
Hammelkeule	rosa	70 - 75 °C
Hammelkeule		82 - 85 °C

Lammfleisch

Durchgegart beträgt die Kerntemperatur zwischen 79-°C und 85 °C. Die Farbe im Fleischkern ist grau, etwas leicht blaßrot. Der Fleischsaft ist klar.

Lammkeule	rosa	60 - 62 °C
Lammkeule	vollgar	68 - 75 °C
Lammrücken	rosa	54 - 58 °C
Lammrücken	vollgar	68 - 75 °C
Lammschulter	vollgar	78 - 85 °C

Kerntemperatur-Richtwerte

Geflügel Pasteten u. dergl.	Garzustand	Kern-temperatur
Hähnchen	vollgar	85 °C
Gänse/Enten	vollgar	90 - 92 °C
Truthahn	vollgar	80 - 85 °C
Pasteten		72 - 74 °C
Fleischkäse		72 - 78 °C
Terrinen		60 - 70 °C
Galantinen		65 °C
Ballotinen		65 °C
Foie gras		45 °C
Fisch, z.B. Lachs	glasig	60 °C

Funktion Cool Down
Geräteeinstellungen – Celsius / Fahrenheit

Sie haben Ihr Gerät bei hoher Garraumtemperatur betrieben und möchten nun bei niedrigerer Garraumtemperatur weiterarbeiten. Mit der „Cool Down" Funktion kann der Garraum schnell und schonend abgekühlt werden.

Warnung!

- *Aktivieren Sie die Funktion „Cool Down" nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!*
- *Während des „Cool Down" schaltet das Lüfterrad beim Öffnen der Tür nicht ab.*
- *Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!*
- *Während des „Cool Down" treten heiße Wrasen aus dem Garraum – Verbrennungsgefahr!*

1 Tür schließen.

2

3 Tür öffnen.

Vor dem Anwählen „Cool Down" Garraumtüre schließen.

Die Temperaturen können in Grad Celsius oder in Grad Fahrenheit angezeigt werden.

Wechseln der Anzeige Cesius / Fahrenheit

Halten Sie die „Uhrtaste" und die „Kerntemperaturtaste" gleichzeitig länger als 10 Sekunden gedrückt.

oder

Reinigung

Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich.

- **Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Sprühflasche und dem Reinigerkanister.**
- **Verwenden Sie ausschließlich den original Reiniger und die original Handdruck-Sprühpistole (Artikelnr.: 6004.0100) des Geräteherstellers.**
- **Die Handdrucksprühpistole nie unbenutzt unter Druck stehen lassen.**
- **Nicht auf Personen, Tiere und andere Gegenstände sprühen.**

So arbeiten Sie

1

Garraum unter 60 °C abkühlen (siehe Kapitel „Cool Down").

2 Gerät ausschalten.

3

Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt:
Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Handdruck-Sprühpistole des Geräteherstellers.

4

Raum hinter dem Luftleitblech, Garraum, Türinnenseite, Türdichtung mit Reiniger einsprühen

5 Luftleitblech und Einhängegestell zurücksetzen und verriegeln, Garraumtür schließen

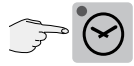
Warnung!

Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!

6

7

Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten.

8 

Reinigungsprogramm wird gestartet.

Reinigung

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

Nach Ablauf der Reinigungszeit werden Sie aufgefordert, die Türe zu öffnen.

9

Nach Ablauf des Reinigungsprogrammes Gerät **auch hinter dem Luftleitblech ausspülen.**

10 Garraum und Türdichtung mit feuchtem Tuch abwischen, bei Bedarf Innenscheibe aufklappen und ebenfalls abwischen.

11 Garraumtüre schließen.

Zum Trocknen des Garraumes wird nach dem Schließen der Garraumtüre automatisch die Betriebsart „Heißluft" für 10 Minuten eingeschaltet.

12

Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie das Reinigungsprogramm.

Sie benötigen:

Handdrucksprühpistole – Artikelnr.: 6004.0100

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.
Die Düse und die Düsenverlängerung der Handdruckpistole nach jeder Benutzung mit klarem Wasser spülen.
Die Reinigungsflasche nach Gebrauch mit warmen Wasser spülen.

Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel – kein Scheuermittel!

Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes Spülmittel.

Bei starker Verschmutzung vor dem Start der Reinigung die Rückstände mit der Betriebsart „Feuchte Hitze" für 10 Minuten einweichen lassen.

Eine evtl. Schwergängigkeit des Pumpkolbens (Handdruck-Sprühpistole) kann mit ein paar Tropfen Speiseöl behoben werden.

Service – Entkalken Dampfgenerator

Ihr Gerät ist mit der patentierten Self Clean-Automatik ausgestattet. Durch die Self Clean-Automatik wird eine deutliche Verlängerung der Zeitspanne zwischen den einzelnen Entkalkungsintervallen erreicht. Trotzdem muss der Dampfgenerator Ihres Gerätes abhängig von der Wasserhärte und der Nutzung regelmäßig entkalkt werden.

Wir empfehlen folgende Entkalkungsintervalle, basierend auf 8 Stunden Dampfbetrieb pro Tag:

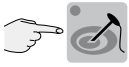
bis	18 °dH (bis 3,2 mmol/liter)	mindestens 1x jährlich
bis	24 °dH (bis 4,3 mmol/liter)	mindestens 2x jährlich
über	24 °dH (bis 4,3 mmol/liter)	mindestens 3x jährlich

Diese empfohlenen Entkalkungsintervalle können je nach Wasserzusammensetzung (z.B. Mineralien) von den oben genannten Richtwerten abweichen.

Entkalken Dampfgenerator

1

2 Garraumtüre schließen.

3 

Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten bis in Garraumtemperaturanzeige „CLEn" erscheint.

4

Drehen Sie den Garraumtemperaturknopf nach rechts, bis im Display „CALC" erscheint.

5

Der Entkalkungsvorgang wird gestartet.

Liegt die Garraumtemperatur beim Start des Entkalkungsvorgangs über 40 °C, wird automatisch „Cool Down" gestartet – (siehe „Cool Down").

Dampfgenerator wird entleert

Nach Beendigung des Abpumpvorgangs erscheint:

Sie werden Aufgefordert die Entkalkerflüssigkeit einzufüllen.

6 Garraumtüre öffnen.

Service – Entkalken Dampfgenerator

7

Einhängegestell links und Luftleitblech entnehmen

8

Schlauch in Dampfeintrittsöffnung bis zur angezeigten Markierung führen

Hinweis:
Die Zuordnung der Markierung zur Gerätegröße ist in den Hinweisen der Entkalkerpumpe beschrieben.

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt:
Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Entkalkerpumpe des Geräteherstellers.

9

Einhängegestell einsetzten und Schlauch mit Drahthaken fixieren

10

Kanister mit Entkalkungsflüssigkeit in den Garraum stellen und Schlauch in den Kanister führen

Entkalkerflüssigkeit reagiert mit Kalk und kann zum Überschäumen führen.

11 Entkalkermenge mit der Entkalkerpumpe des Geräteherstellers sehr langsam einfüllen.

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein. Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen.
Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

Elektrogeräte

6 x 1/1 GN	**10 x 1/1 GN**	**6 x 2/1 GN**
3,5 Liter	6 Liter	6 Liter
10 x 2/1 GN	**20 x 1/1 GN**	**20 x 2/1 GN**
8,5 Liter	9 Liter	11,5 Liter

Gasgeräte

6 x 1/1 GN	**10 x 1/1 GN**	**6 x 2/1 GN**
4 Liter	7 Liter	6,5 Liter
10 x 2/1 GN	**20 x 1/1 GN**	**20 x 2/1 GN**
9 Liter	8 Liter	11 Liter

Service – Entkalken Dampfgenerator

12 Entnehmen Sie das Entkalkungszubehör aus dem Garraum (Handpumpe und Kanister).

13 Entkalkerflüssigkeit im Garraum und Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen!

14

Entkalkungszubehör entnehmen, Luftleitblech und Einhängegestell links einsetzen und verriegeln

15

Nach angezeigten 30 Sekunden erscheint im Display „door".

16 Bitte Garraumtüre schließen.

Die Dauer der Entkalkungsphase wird angezeigt.

Dampfgenerator wird automatisch mehrmals gespült, anschließend schaltet das Gerät automatisch auf Dämpfen.

Nach Beendigung der Entkalkungsphase erscheint im Display „End".

17

Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie den Entkalkungsvorgang. Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

Hinweis:

Sie benötigen:

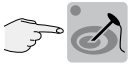
Elektrische Entkalkerpumpe – Artikelnr.: 60.70.409

Entkalker, 10 Liter Kanister – Artikelnr.: 6006.0110

Service – Abbruch Entkalkungsvorgang Entleerung Dampfgenerator

Sie können bei Bedarf den Entkalkungsvorgang unterbrechen.

Vor dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit

1 

Bitte Kerntemperatur-Taste 10 Sekunden gedrückt halten.

Ihr Geräte kann wieder zum Garen verwendet werden.

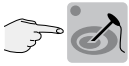
Nach dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit

1

Gerät ausschalten und 4 Sekunden warten

2

Gerät einschalten

3 

Der Enktaklungsvorgang wird abgebrochen, wenn die Kerntemperaturtaste innerhalb von 30 Sekunden gedrückt wird.
Wird die Taste Kerntemperaturtaste nicht innerhalb 30 Sekunden gedrückt, läuft der Entkalkungsvorgang unverändert ab.

Der Dampfgenerator wird automatisch geleert und gründlich gespült.

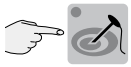
Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

Entleerung Dampfgenerator

Sie haben die Möglichkeit den Dampfgenerator vor dem Transport oder zur Frostsicherung zu entleeren.

1

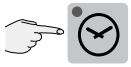
2 Garraumtüre öffnen.

3 

Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten bis in Garraumtemperaturanzeige „CLEn" erscheint.

4

Drehen Sie den Garraumtemperaturknopf nach rechts, bis im Display „SC" erscheint.

5 

Der Dampfgenerator wird entleert.

Störungsmeldungen

Sollten bei Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese am Display angezeigt.

Störungen an Ihrem Gerät die erlauben, dass das Gerät zum Garen weiter verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Uhr-Taste unterdrückt werden.

Störmeldung	**Wann und wie**	**Maßnahmen**
E1	Gerät defekt	
E2	Durch eine externe Energieoptimierungs-anlage wurde die Heizung länger als 2 Minuten abgeschalten.	Energieoptimierungsanlage überprüfen!
E3	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E4	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E5	Kerntemperaturfühler defekt	Gerät kann ohne Kerntemperaturfühler betrieben werden. Kundendienst verständigen!
E6	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E7	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E8	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E9	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E10	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E11	Nach dem Einschalten wird keine Betriebsart angezeigt	Kundendienst verständigen!
E13	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E14	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E15	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E16	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E17	Umgebungstemperatur zu niedrig	Raumtemperatur muss größer 5 °C sein!
E18	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E19	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E20	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E21	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E22	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!

Leistungsbeispiele Rind- und Kalbfleisch

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vor-heizen
Filetsteak	würzen, leicht ölen	CombiGrill	12 Stück	24 Stück	300 °
Rumpsteak	würzen, leicht ölen, nicht plattieren	CombiGrill	10 Stück	20 Stück	300 °
Roastbeef	würzen, leicht einölen	Rost und CNS	6 kg	12 kg	200 °
Rinderbraten (Schmorbraten)	Mirepoix zufügen Ø 80–100 mm, CNS abdecken	100 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	200 °
Rindsrouladen	würzen, mit heißer Sauce angießen, mit 20 mm GN abdecken	CNS 65 mm	20-25 Stück	40-50 Stück	200 °
Filet Wellington		20 mm granit.	6-8 kg	12-16 kg	200 °
Tafelspitz		Rost und CNS	6-8 kg	12-16 kg	100 °
Kalbsfilet	würzen, leicht ölen	CombiGrill	8 Stück	16 Stück	250 °
Kalbskoteletten	kurz vor der Beschickung würzen	CombiGrill	10 Stück	20 Stück	250 °
Kalbsbraten		Rost und CNS 65 mm	8 kg	16 kg	200 °
Kalbshaxe		Rost und CNS 40 mm	6 Stück	12 Stück	100 °
Osso bucco	CNS abdecken	CNS 65 mm	15 Stück	30 Stück	200 °
Kalbsbrust		Rost und CNS 65 mm	1 Stück	2 Stück	100 °
Kalbsrücken		Rost und CNS 40 mm	1 Stück	2 Stück	200 °
Kalbsschulter		Rost und CNS 40 mm	6-8 kg	12-16 kg	200 °

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
230-250 ° 7-10 Min.			36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
230-250 ° 8-10 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
160-180 ° 5-10 Min.	120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 Stück	30 kg	60 kg	120 kg
160-180 ° 90-120 Min.	120-140 ° KT 80 °		24 kg	50 Stück	40 kg	80 kg	160 kg
130-140 ° 60-80 Min.			75 Stück	150 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück
160-180 ° 10 Min.	120-140 ° KT 56 °		24 kg	50 kg	40 kg	80 kg	160 kg
85 ° KT 80-90 °			24 kg	50 kg	40 kg	80 kg	160 kg
160-180 ° 5-10 Min.	120-140 ° KT 68 °		24 Stück	50 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
240 ° 10-12 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
160-180 ° 30 Min.	140 ° KT 75 °		24 kg	50 kg	40 kg	80 kg	160 kg
20 Min.	140 ° KT 85 °	180-200 ° 10 Min.	18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	120 Stück
130-140 ° ca. 90 Min.			45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
20 Min.	140 ° KT 85 °	160-200 ° 10 Min.	3 Stück	6 Stück	5 Stück	10 Stück	20 Stück
160-180 ° 10 Min.	120-140 ° KT 68 °		2 Stück	4 Stück	3 Stück	6 Stück	12 Stück
160-180 ° 10 Min.	140-160 ° KT 80-85 °		24 kg	50 kg	40 kg	80 kg	160 kg

Leistungsbeispiele Schweine-, Hammel- und Lammfleisch

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vor-heizen
Schweinemedaillon	würzen, leicht ölen, ca. 70 bis 80 g	CombiGrill	20 Stück	40 Stück	300 °
Schnitzel	natur, leicht ölen	CombiGrill	10 Stück	20 Stück	300 °
Schweinekotelett (paniert)	Bräunungsfett,	Brat- u. Backblech	8 Stück	16 Stück	250 °
Frikadellen		Brat- u. Backblech	15 Stück	30 Stück	300 °
Meatballs		20 mm granit.	45 Stück	90 Stück	250 °
Schweinerücken		Rost und CNS 40 mm	8 kg	16 kg	250 °
Schweinebraten Nacken		Rost und CNS 65 mm	8 kg	16 kg	250 °
Krustenbraten (gefüllter Schw.-Bauch)	portionsgerecht nach 1. Schritt einschneiden, anschließend würzen	Rost und CNS 40 mm	5-7 kg	10-14 kg	100 °
Kasseler Nacken	ausgelöst	Rost und CNS 65 mm	6-8 kg	12-16 kg	100 °
Eisbein	Fond auffangen, evtl. für Sauerkraut	Rost und CNS 65 mm	7-9 Stück	14-18 Stück	100 °
Schweinshaxen	nach 1. Schritt einschneiden, anschließend würzen	Rost Potatobaker	6-8 Stück	12-16 Stück	100 °
Schinken in Brotteig	Schinken 3/4 vorgaren, anschließend einschlagen	Brat- u. Backblech	ca. 6 kg	ca. 12 kg	200 °
Hackbraten	wenn in Formen, Rost verwenden	20 mm granit.	6 kg	12 kg	200 °
Leberkäse	in Alu-Schalen abgefüllt	Rost	4-6 kg	8-12 kg	200 °
Spareribs	nach dem Dämpfen 12 h marinieren	Rost und 20 mm granit.	3 kg	6 kg	100 °

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
230-250 ° KT 68-72 °			60 Stück	120 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
250-270 ° 10-12 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
190-220 ° KT 72 °			48 Stück	96 Stück	80 Stück	160 Stück	320 Stück
200-240 ° KT 76-80 °			90 Stück	180 Stück	150 Stück	300 Stück	600 Stück
180-200 ° KT 76-80 °			135 Stück	270 Stück	225 Stück	450 Stück	900 Stück
180 ° 30 Min.	130-150 ° KT 68-72 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
140-180 ° KT 76-80 °			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
20 Min.	140-160 ° KT 74-76 °	200-220 ° 15-20 Min.	21 kg	42 kg	35 kg	70 kg	140 kg
85-90 ° KT 65-72 °			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
100 ° KT 87 °			27 Stück	52 Stück	45 Stück	90 Stück	180 Stück
20 Min.	140-160 ° KT 78-80 °	220 ° 15-20 Min.	24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
160-180 ° 20-30 Min.	140-160 ° KT 72-78 °		12 kg	24 kg	18 kg	36 kg	72 kg
140-160 ° KT 80 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	120 kg
130 ° KT 72-80 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	120 kg
60 Min.	180-220 ° 10-15 Min.		9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	60 kg

Leistungsbeispiele Würste und TK

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vorheizen
Hausmacherwurst	Darm gleichmäßig füllen, evtl. hängend garen	Rost	ca. 30 Stück	ca. 60 Stück	77 °
Weißwurst brühen		Rost	80 Paar	160 Paar	
Würste regenerieren		CNS 40 mm	30 Stück	60 Stück	85 °
Farcennockerl	für mise en place, mit Folie abdecken	CNS 20 mm	50 Stück	100 Stück	85 °
Leberknödel	Behälter leicht fetten	CNS 20 mm	30 Stück	60 Stück	100 °
Halbkonserven	Füllgewicht 200 g	CNS 20 mm	40 Stück	80 Stück	100 °
Wurst in Gläsern (250 g)	**Achtung!** Ohne Deckel garen! Gläser auf Wärmeeinwirkung prüfen	CNS 20 mm	40 Stück	80 Stück	100 °
TK-Convenience:					
Hähnchen Unter- und Oberkeule	vorgebraten	20 mm granit.	30 Stück	60 Stück	250 °
Fischstäbchen	paniert	Brat- u. Backblech	50 Stück	100 Stück	300 °
Quiche Lorraine	vorgebacken in Alu-Formen ø 8 cm, 2 cm hoch, vorheizen 300 °C	CNS 20 mm oder Alu perforiert	24 Stück	48 Stück	300 °
Lasagne	vorgegart	CNS 65 mm	10 Port.	20 Port.	
Pizza	vorgegart	Alu gelocht	2 Stück	4 Stück	300 °

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
77 ° KT 72 °			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
85 ° KT 72 °			160 Paar	420 Paar	400 Paar	800 Paar	1600 Paar
85 ° KT 72 °			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
85 ° 10-20 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
100 ° 15-25 Min.			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
100 ° 40-60 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
100 ° 50-70 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
160 ° 20-25 Min.			180 Stück	320 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
200-220 ° 20 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
200 ° 20 Min.			144 Stück	288 Stück	450 Stück	900 Stück	1800 Stück
140 ° 30-40 Min.			30 Port.	60 Port.	50 Port.	100 Port.	200 Port.
200 ° 10-12 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück

Leistungsbeispiele Wild, Geflügel und Pasteten

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vor-heizen
Rehrücken, rosa	spicken, mit Spieß versehen	Rost und 20 mm granit.	3 Stück	4 Stück	250 °
Rehkeule	hohl auslösen, würzen, bardieren, binden	Rost und CNS 40 mm	5-6 kg	10-12 kg	250 °
Rehschulter	spicken, marinieren	Rost und CNS 40 mm	6 kg	12 kg	250 °
Hasenrücken rosa	spicken, würzen	20 mm granit.	6-8 Stück	12-16 Stück	250 °
gespickte Hasenkeule	marinieren, würzen, heiße Sauce angießen, mit CNS-Behälter abdecken	granit.	12 Stück	24 Stück	250 °
Rehbraten	geschmort	granit.	8 kg	16 kg	200 °
Fasan	spicken, bardieren, würzen,	20 mm granit.	6-8 Stück	12-16 Stück	200 °
Wildente	würzen, spicken	20 mm granit. Enten-Superspike	3 Stück	6 Stück	200 °
Truthahn	evtl. füllen,	CNS 40 mm	1 Stück	2 Stück	180 °
Gans	gegebenenfalls füllen, würzen	Rost und granit. od. Enten-Superspike	2 Stück	4 Stück	200 °
Hähnchen (ganz) stehend/liegend	Gewürze kräftig einreiben,	Hähnchen-Superspike	6 Stück	12 Stück	200 °
Hähnchen (1/2)		Rost und 20 mm granit.	8 Stück	16 Stück	200 °
Hähnchenkeule	Keulen in Form auf Roste legen,	Rost und 20 mm granit.	10-12 Stück	20-24 Stück	200 °

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
180-200 ° 5-10 Min.	140-160 ° KT 65-70 °		6 Stück	8 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
180-200 ° 10 Min.	140-160 ° KT 72-80 °		18 kg	32 kg	30 kg	60 kg	120 kg
180-200 ° 10 Min.	140-160 ° KT 68-78 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	120 kg
180-200 ° 10 Min.	140-160 ° KT 65-70 °		24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
160-180 ° 5-10 Min.	140-160 ° KT 72-80 °		36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
130 ° KT 72-80 °			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
160-180 ° KT 72-80 °			18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	120 Stück
140-160 ° KT 88 °			9 Stück	18 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück
130-150 ° KT 72 °			4 Stück	8 Stück	6 Stück	12 Stück	24 Stück
140-160 ° 20 Min.	140-160 ° KT 88 °		4 Stück	8 Stück	6 Stück	12 Stück	24 Stück
160-180 ° KT 88 °			18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	120 Stück
160-180 ° KT 88 °			24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
160-180 ° KT 88 °			72 Stück	144 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück

Leistungsbeispiele Fisch, Schalen- und Krustentiere

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vor-heizen
Lachs (ganze Schaustücke)	Lachs, Bauchlappen nach außen stellen	CNS 20 mm	1 Stück	2 Stück	100 °
Lachsforellenfilet, Lachssteak	im Serviergeschirr, Fumets oder Wein zugeben	CNS 20 mm	20 Stück 15 Stück	40 Stück 30 Stück	100 °
Heilbutt (portioniert)	Salz, Pfeffer, gehackte Kräuter,	CNS 20 mm	15 Port.	30 Port.	100 °
Seezungenröllchen	können auch mit Farce gefüllt sein	CNS 20 mm	30 Stück	60 Stück	100 °
Schollen	helle Seite oben	Brat- u. Backblech	4-5 Stück	8-10 Stück	250 °
Forellen gebraten	würzen, leicht ölen,	Brat- u. Backblech	8-10 Stück	16-20 Stück	250 °
Forelle blau	Fond mit Essig abschmecken, Bauchlappen seitlich ausstellen	CNS 40 mm	8-10 Stück	16-20 Stück	100 °
Goldbarsch (auf Gemüsejulienne)	Julienne vorher blanchieren	CNS 20 mm	10-12 Stück	20-24 Stück	100 °
Muscheln	Wein, Gemüsejulienne etc. zufügen	CNS 40 oder 65 mm	1-2 kg	2-4 kg	100 °
Fischklößchen		CNS 20 mm	50 Stück	100 Stück	100 °
Fischterrine		Rost	3 Stück	6 Stück	
Tintenfisch (ganz)		CNS 20 mm Rost	1 Stück	2 Stück	100 °
TK-Convenience:					
Fisch, überbacken in Alufolie, Mehrportionen		CNS 20 mm	12 Stück	24 Stück	250 °
Fischfilet (vorgebacken)		CNS 20 mm	18 Stück	36 Stück	250 °

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
78 ° KT 67 °			2 Stück	4 Stück	3 Stück	6 Stück	12 Stück
78 ° KT 68 °			120 Stück 90 Stück	240 Stück 180 Stück	200 Stück 150 Stück	400 Stück 300 Stück	800 Stück 600 Stück
78 ° KT 68 °			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
78 ° KT 67 °			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
200-220 ° KT 66 °			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
200-220 ° KT 66 °			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
100 ° KT 68 °			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
85 ° KT 68 °			36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
95 ° 10-15 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
75 ° 8-15 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
70-75 ° KT 68 °			9 Stück	18 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück
100 ° KT 90 °	80 ° 30 Min.		6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
200-220 ° 10-20 Min.			72 Stück	144 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
180 ° KT 68 °			108 Stück	216 Stück	180 Stück	360 Stück	720 Stück

Leistungsbeispiele Gemüse, Beilagen

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vor-heizen
Broccoli		CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	100 °
Blumenkohl	Röschen schneiden	CNS 65 mm gelocht	ca. 4 Köpfe	ca. 8 Köpfe	100 °
Rosenkohl	TK, gefroren würzen, buttern erst bei Ausgabe	CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	100 °
Spinat	frisch	CNS 65 mm gelocht	2 kg	4 kg	100 °
Kohlrabi		CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	100 °
Pariser Karotten		CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	100 °
Junge Erbsen		CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	100 °
Spargel	Im Fond/Wasser garen	CNS 65 mm	2-3 kg	4-6 kg	100 °
Tomaten	blanchieren für z. B. Tomates Concassèes, Salat	20 mm gelocht	28 Stück	56 Stück	100 °
Bohnen	TK-Ware, ganz oder gestiftelt, frisch blanchieren, mit Eiswasser abschrecken	CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	100 °
Champignons	mit Zitrone beträufeln, evtl. Weißwein zugeben	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Wirsing (blanchieren)	Strunk ausschneiden bei frischer Ware in Eiswasser abschrecken	CNS 65 mm gelocht	2-3 Köpfe	4-6 Köpfe	100 °
Paprikaschoten (gefüllt)	nur rote und gelbe verwenden	CNS 65 mm	20-25 Stück	40-50 Stück	200 °
überbackener Blumenkohl	jeder 2. Einschub,	Rost CNS 20 mm	30 Port.	60 Port.	300 °
Gemüseplatten (Serviergeschirr)	vorgefertigt, Butter /Fett erst bei Ausgabe	Rost oder CNS 20 mm	4 Stück	8 Stück	150 °
Gemüseauflauf		CNS 65 mm granit.	30 Port.	60 Port.	180 °
Kohlrouladen	Kohlblätter gut blanchieren, (TK-Ware, vorheizen 300 °C)	65 mm gelocht CNS 65 mm	25 Stück	50 Stück	180 °
Bauernomelette	ca. 1- bis 2 cm unter Rand füllen	CNS 40 mm	30 Port.	60 Port.	150 °
Getreide quellen	kalt ansetzen und stehen lassen verkürzt die Garzeit	CNS 65 mm granit.	2 kg	4 kg	100 °
Moussaka	2 cm unter Oberkante füllen	CNS 65 mm	30 Port.	60 Port.	200 °

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
100 ° 10-15 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
100 ° 12-18 Min.			12 Köpfe	24 Köpfe	20 Köpfe	40 Köpfe	80 Köpfe
100 ° 14-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
100 ° 2-5 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 15-20 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
100 ° 12-15 Min.			9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	60 kg
100 ° 1-2 Min.			225 Stück	336 Stück	280 Stück	560 Stück	1120 Stück
100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 Stück	25 kg	50 kg	100 kg
100 ° 10-12 Min.			6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 6-8 Min.			9 Köpfe	18 Köpfe	15 Köpfe	30 Köpfe	60 Köpfe
160-180 ° 45 Min.			75 Stück	125 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück
250 ° 8-10 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
110-130 ° 8-12 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
170 ° KT 80 °	190 ° 10 Min.		90 Port.	180 Stück	150 Port.	300 Port.	600 Port.
140-160 ° KT 76-80 °			75 Stück	150 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück
140 ° 35 Min.	160 ° 10 Min.		90 Port.	180 Stück	150 Port.	300 Port.	600 Port.
100 ° 30 Min.			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
140-180 ° KT 72-78 °			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.

Leistungsbeispiele Eier, Beilagen

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vorheizen
Eier (hartgekocht)	weich 7 Min. hart 15 Min.	CNS 65 mm gelocht	60-100 Stück	120-200 Stück	100 °
Royal Eierstich	in Formen oder GN-Behältern	CNS 65 mm	4 Liter	8 Liter	90 °
Eiersouffles	Milch aufkochen, danach Eier einmengen, mit Folie abdecken	CNS 65 mm	4 Liter	8 Liter	90 °
Rührei	Eier einschlagen, Milch oder Sahne verquirlen, abdecken	CNS 65 mm	4 Liter	8 Liter	100 °
Quiche	Boden vorgebacken	20 mm granit.	10 Stück	20 Stück	165 °
Salzkartoffeln	quer geviertelt, salzen, gut durchmengen	CNS 100–150 gelocht	8-14 kg	16-28 kg	100 °
Pellkartoffeln	große Kartoffel können auch als "Idaho Potatoe" auf Rost gegart werden	CNS 100–150 gelocht	6-12 kg	14-24 kg	100 °
Klöße/Knödel	CNS-Behälter leicht einölen	CNS 20 mm	30 Stück	60 Stück	100 °
Bratkartoffeln	auf Punkt gegart, auf lose Schüttung achten	40 mm granit.	2 kg	4 kg	300 °
Kartoffeln in Folie	Kartoffeln in Folie einhüllen, auf Salzbett legen	CNS 20 mm Potato Baker	20 Stück	40 Stück	200 °
Kartoffelgratin	auf gleichmäßige Schnittstärke achten,	40 mm granit.	30 Port.	60 Port.	140 °
Pommes Macaire	TK-Ware	20 mm granit.	40 Stück	80 Stück	250 °
Vakuumgaren Kartoffeln	geviertelt, tourniert	Rost	4-4,5 kg	8-9 kg	
Reis	Langkorn, Fond – Wasser – Brühe: Verhältnis 2:1, quellen verkürzt Garzeit	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Wildreis	Verhältnis 3:1, Verkürzung der Garzeit	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Milchreis	3 Teile Milch, 1 Teil Rundkorneis, Zimtstange, Zucker, Vanille	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	99 °
Teigwaren (Finishing®)	Spaghetti, Spätzle, Bandnudeln usw.	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	100 °
Canneloni	mit Sauce eben bedecken	CNS 65 mm	30 Port.	60 Port.	200 °
Lasagne		CNS 65 mm	20 Port.	40 Port.	160 °
Nudelauflauf	Eiermasse gut eingießen	CNS oder granit.	20 Port.	40 Port.	180 °

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
100 ° 7-15 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
77 ° 50 Min.			12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
85 ° 15-25 Min.			12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
100 ° KT 75 °	200 ° 5-8 Min.		12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
150 ° 10 Min.	175 ° 10 Min.		60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
100 ° 40-55 Min.			24 kg	48 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg
100 ° 40-55 Min.			18 kg	36 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg
100 ° 30-40 Min.			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
220 ° 30-40 Min.			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
180 ° 45-50 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
125 ° KT 80 °	150 ° 10 Min.		90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
200-220 ° 15-18 Min.			240 Stück	480 Stück	400 Stück	800 Stück	1600 Stück
100 ° 30 Min.			20-25 kg	40-50kg	40-50 kg	90 kg	180 kg
100 ° 35-45 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 45-55 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
90-99 ° 50-60 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 10 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
170 ° KT 80 °			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
150 ° KT 80 °	170-190 ° 10 Min.		60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	400 Port.
150-170 ° KT 80 °	170-190 ° 5 Min.		60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	400 Port.

Backwaren, Brot, Brötchen, Dessert 1

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vorheizen
Apfelstrudel (Strudelteig)	Ei, Milch oder Zuckerwasser bestreichen	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	2 Stück	4 Stück	200 °
TK-Apfeltaschen	evtl. mit Liason bestreichen, vorheizen	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	10 Stück	20 Stück	200 °
Biskuitboden (Biskuitrouladen)		20 mm granit.	1 kg	2 kg	200 °
Biskuit-Böden Ring	Ø 26 cm, jeder 2. Einschub	Brat- u. Backblech	2 Formen	4 Formen	200 °
Blätterteig, Pasteten, Fleurons	exakt mit Ei bestreichen,	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	Dez 15 Stück	24-30 Stück	180 °
Blätterteig-Teilchen - frisch	jeder 2. Einschub	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	je nach Größe	je nach Größe	180 °
Blätterteigbackwerk mit Füllung (Käse etc.)	evtl. mit Ei bestreichen	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	12 Stück	24 Stück	180 °
Blechkuchen	jeder 2. Einschub	20 mm oder 40 mm	30 Port.	60 Port.	180 °
Christstollen	in Hauben gesetzt, gut ausgekleidet	Brat- u. Backblech	2 kg	4 kg	180 °
Croissants - frisch	Gären "Vario-Dampf" 34 °C,	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	12 Stück	24 Stück	180 °
Kompotte	Früchte gleichmäßig schneiden, nach dem Dämpfen nachziehen lassen	CNS 65 mm	30 Port.	60 Port.	120 °
Obst-Garnituren	Äpfel, Birnen, etc. tournieren oder ausstechen	20 mm	30 Stück	60 Stück	100 °
Heiße Früchte	TK-Ware, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, im Serviergeschirr	Rost	15 Stück	30 Stück	90 °
Obst-Konserven (Gläser ohne Deckel)	Ø 10–12 cm, z. B. Birnen, Füllmenge 1 Liter	Rost oder 20 mm	10 Stück	20 Stück	
Kabinettpudding	Kastenformen auskleiden (Folie oder Backpapier)	Rost	4 Stück	8 Stück	
Creme Caramel (Gläser)	Dariolen, Kokotten, Timbales etc.	Rost oder 20 mm	40 Stück	80 Stück	

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
140-160 ° 40-60 Min.			6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
150-170 ° 15-25 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
140-160 ° 10-20 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° 15-40 Min.			6 Formen	12 Formen	10 Formen	20 Formen	40 Formen
150-170 ° 8-15 Min.	160-180 ° 5-20 Min.		45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
150-170 ° 5-10 Min.	160-180 ° 2-10 Min.						
160-180 ° 8-15 Min.	160-180 ° 5-20 Min.		72 Stück	144 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
140-160 ° 30-50 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
140-160 ° 10-15 Min.	150-170 ° 20-30 Min.		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
150-170 ° KT 85 °	160-180 ° 10 Min.		36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
110 ° 20-25 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
100 ° 6-8 Min.			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
80-90 ° 4-6 Min.			90 Stück	180 Stück	150 Stück	300 Stück	600 Stück
100 ° 50-60 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
90 ° 45 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
77 ° 40-50 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück

Backwaren, Brot, Brötchen, Dessert 2

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vor-heizen
Hefekuchen	jeder 2. Einschub	20 mm granit. od Brat- u. Backblech	2 kg	4 kg	180 °
Hefezöpfe 500 g		20 mm granit. Backblech gelocht	2 Stück	4 Stück	180 °
Käsekuchen	jeder 2. Einschub	Ø 16 cm Ring 60 mm granit.	40 Port.	80 Port.	180 °
Marmorkuchen	Formen exakt ausstreichen, nach 10 Min. backen oben einschneiden	Rost od. Brat- u. Backblech	4 Kasten-Formen	8 Kasten Formen	180 °
Mischbrot		20 mm granit. Backblech gelocht	3 Stück	6 Stück	180 °
Mürbteig und Spritzgebäck	auf gleichmäßige Stärke achten	20 mm granit. Brat- u. Backblech	24 Stück	48 Stück	160 °
Plundergebäck	Backtemperatur je nach Füllung	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	10 Stück	20 Stück	200 °
Sandkuchen	Formen auf Roste	Rost	4 Stück	8 Stück	200 °
Savarin	Formen buttern und mehlen	Rost	10 Stück	20 Stück	180 °
Stollen ca. 200 g	leichte Masse	Brat- u. Backblech	4 Formen	8 Formen	180 °
Streuselkuchen	Streusel gleichmäßig verteilen	20 mm granit	40 Port.	80 Port.	180 °
Wiener-Boden	Masse gleichmäßig verteilen Ø 26 cm Tortenring	20 mm granit. od. Brat- u. Backblech			200 °
Brötchen Semmel	TK-Produkte	Backblech gelocht Brat- u. Backblech	15 Stück	30 Stück	180 °
Weißbrot Kastenform (700 g)	jeder 2. Einschub	20 mm granit. Brat- u. Backblech	4 Stück	8 Stück	180 °
Aufbacken Baguettes, Brötchen, Jour-Gebäck	TK-Rohlinge, ca. 45-50 g	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	10-12 Stück	20-24 Stück	180 °
Toast	gegebenenfalls leicht buttern	Rost Brat- u. Backblech	15-18 Stück	30-36 Stück	250 °
Vakuumgaren Früchte	Wein, Likör etc. zugeben	Rost	4 kg	8 kg	
Zimtschnecken	Gären "Variodampf" 30 °C	20 mm granit. od. Brat- u. Backblech	12 Stück	24 Stück	180 °
Zwetschgendatschi	Hefeteig ca. 5mm dick/Gären	20 mm granit. od. Brat- u. Backblech	30 Port.	60 Port.	180 °

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x1/1**	**10x2/1 20x1/1**	**20x2/1**
140-160 ° 5-10 Min.	160-180 ° 15-30 Min.		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° KT 85 °	160-180 ° 10-15 Min.		6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
140-150 ° 10-15 Min.	140-160 ° 25-45 Min.		120 Port.	240 Port.	200 Port.	400 Port.	800 Port.
140-160 ° 35-55 Min.			12 Formen	24 Formen	20 Formen	40 Formen	80 Formen
160-180 ° 10 Min.	160-180 ° 30-50 Min.		9 Stück	18 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück
140-160 ° 5-15 Min.			144 Stück	288 Stück	240 Stück	480 Stück	960 Stück
160-180 ° KT 85 °	160-180 ° 5-10 Min.		60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
160-180 ° 40-60 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
150-170 ° 8-12 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
140-160 ° 10-15 Min.	150-170 ° 20-30 Min.		12 Formen	24 Formen	20 Formen	40 Formen	80 Formen
140-160 ° 5-10 Min.	160-180 ° 15-30 Min.		120 Port.	240 Port.	200 Port.	400 Port.	800 Port.
140-160 ° 10-20 Min.							
140 ° 5 Min.	160-170 ° 8-15 Min.		45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
140 ° 5 Min.	170 ° 30-35 Min.		12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
140-160 ° 5 Min.	140-160 ° 5-10 Min.		60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
250 ° 3-5 Min.			108 Stück	216 Stück	180 Stück	360 Stück	720 Stück
80-99 ° 20-30 Min.			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
150-170 ° 5 Min.	150-170 ° 5-15 Min.		36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
140-160 ° 30-40 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tropft aus Gerätetür.	Tür ist nicht richtig geschlossen. Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	Bei korrekt geschlossener Tür muss bei Standgeräten der Türgriff nach unten zeigen. Türdichtung tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik"). Pflegehinweise, für maximale Nutzungsdauer: - Türdichtung grundsätzlich nach Produktionsende mit einem feuchten Tuch reinigen. - Bei häufiger Produktion von Grillprodukten (starke Fettablagerungen) muss die Türdichtung auch zwischen den Zyklen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. - Wird das Gerät längere Zeit ohne Produkte betrieben, empfiehlt es sich die Garraum-Temperatur nicht über 180 °C einzustellen.
Während des Betriebes des Gerätes entstehen Geräusche im Garraum.	Luftleitbleche, Einhängestelle, usw. sind nicht richtig fixiert.	Luftleitblech und Einhängegestelle korrekt im Garraum fixieren.
Garraumbeleuchtung ohne Funktion.	Halogenlampe defekt.	Lampe tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik").
Wassermangel „Blinkendes Wasserhahn-Symbol".	Wasserhahn geschlossen. Wasserzulauffilter am Gerät verschmutzt.	Wasserhahn öffnen. Überprüfung und Reinigung des Filters, dazu: Wasserhahn schließen, Wasserzuführung am Gerät abschrauben, Filter am Wasserzulauf ausbauen und reinigen. Filter einsetzen Wasserzuführung anschließen und auf Dichtheit prüfen.
Wasser läuft unten aus dem Gerät.	Gerät ist nicht nivelliert. Ablauf verstopft.	Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe Installationshandbuch). Ablauf (HT-Rohr) an der Geräterückseite abziehen und reinigen. Verstopfungen können entstehen, wenn häufig Produkte mit hohem Fettanteil gegart werden oder bei einer Verlegung des Ablaufrohres mit zu geringem Gefälle. Abhilfe: Ablaufrohr wie in der Installationsanleitung beschrieben verlegen.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten.	Externer Hauptschalter ausgeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst.	Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen.
	Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F).	Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Gasgerät zeigt „PLO" an.	Spannungsversorgung ist nicht polaritätsrichtig angeschlossen.	Ist das Gasgerät an eine Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von einem Elektriker richtig gepolt (ohne Stecker) fest anschließen lassen.
Gasgerät zeigt ständig Reset.	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen. Gasdruck zu gering.	Gashahn öffnen. Lüftungsdecke einschalten. Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen.
Blinkende Betriebsartentaste	Garraum zu heiß	Garraum mit Cool Down abkühlen (siehe Handbuch Kapitel „Allgemeine Bedienungshinweise", „Cool Down")

Haustechnik

Folgende Inspektionsarbeiten können von technisch versierten Mitarbeitern durchgeführt werden. Verwenden Sie nur original Ersatzteile des Geräteherstellers.

Reinigen des Luftfilters

Hebel zum Lösen der Rastnase nach links drücken, Filter nach links schieben und nach unten herausnehmen.

- Luftfilter mindestens 1 mal pro Monat in der Spülmaschine reinigen und nach dem Trocknen wieder einsetzen.
- Luftfilter mindestens 2 mal jährlich erneuern.
- Gerät nicht ohne Luftfilter betreiben.

Auswechseln der Türdichtung

Die Türdichtung ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

- Alte Dichtung aus der Führung herausziehen
- Führungsschiene reinigen
- Neue Dichtung in die Führung stecken (Haltelippen mit Seifenwasser anfeuchten)
- Rechteckiges Teil der Dichtung muß vollständig im Aufnahmerahmen stecken.

Garraumdichtungen:

	Artikelnr.:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

Halogenlampe tauschen

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

- Geräteablauf im Garraum abdecken
- Rahmen mit Glas und Dichtung entfernen
- Halogen-Glühlampe ersetzen (Artikeln.: 3024.0201), Glühlampe nicht mit Fingern berühren)
- Dichtungsrahmen ebenfalls ersetzen (Artikeln.: 40.00.094)
- Rahmen mit Glas und Dichtungen festschrauben

CLUB RATIONAL

Jetzt anmelden und Mitglied werden!

Als Mitglied haben Sie Zugriff auf eine branchenweit einzigartige internetbasierte Plattform mit vielen Services und Vorteilen!

Ihre CLUB Vorteile auf einen Blick:

Aufrüstung zum Nulltarif
Stets die neueste SelfCooking Center®-Software!

Rezepturen – einfach auf Tastendruck
Die besten Rezepte für Ihr SelfCooking Center®!

Download-Bereich
Dokumentationen für alle Geräteserien!

Chef✆Line auch per E-Mail
Kompetente Hilfe von Koch zu Koch!

Service✆Info auch per E-Mail
RATIONAL Service – Jederzeit für Sie da!

Vierteljährlicher Newsletter
Sie bleiben immer gut informiert!

Antworten auf häufige Fragen
Was Sie schon immer wissen wollten!

Die CLUB-Mitgliedschaft ist für Sie kostenlos!

Melden Sie sich noch heute an!

www.club-rational.com

EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

Hersteller:	Rational AG
Anschrift:	Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg, Germany
Produkt:	Großküchen-Heißumluftofen mit Dämpfgerät
Typenbezeichnung:	**CombiMaster CM 61, CM 62, CM 101, CM 102, CM 201, CM 202**

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

2006/95/EG
mit Änderungen
„Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen".

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Bestimmungen der Richtlinie wird durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1): 2007-02: EN 60335-1:2002 + A11 +A1 +A12 + Corr. +A2:2006
DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700 Parte 42):2003-11: EN 60335-2-42:2003
DIN EN 50366 (VDE 0700-366):2003-11: EN 50366:2003 + A1:2006

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, hat das Produkt geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen des untenstehenden Zeichens des VDE.

oppure

oppure

Zeichengenehmigungs-Nr.:	40019921
Aktenzeichen:	1174800-2272-0013 / 99075 FG21 / SCU
Aussteller:	Rational AG, Iglinger Straße 62, D-86899 Landsberg a. Lech, Deuschland
Ort, Datum:	Landsberg, 25.02.2009
Unterschrift:	Bruno Maas, Ing. Dipl. Leiter der Produktentwicklung

EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

Hersteller:	Rational AG
Anschrift:	Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg, Germany
Produkt:	Großküchen-Heißumluftofen mit Dämpfgerät
Typenbezeichnung:	**CM 61 G, CM 62 G, CM 101 G, CM 102 G, CM 201 G, CM 202 G**

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

90/396/EWG

Das Gastec Prüf- und Zertifizierungsinstitut (Identifizierungs-Nr.: 0063BO3847), Wilmersdorf 50, NL-7327 AC Apeldoorn, hat das Produkt geprüft und zertifiziert.

Zeichengenehmigungs-Nr.:	Nr.: 175847
Aussteller:	Rational AG, Iglinger Straße 62, D-86899 Landsberg a. Lech, Deuschland

Ort, Datum: Landsberg, 25.02.2009

Unterschrift: Dipl. Ing. Rainer Otminghaus
Produktentwicklung

Notizen

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ +30 23920 39418
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 797 34 44
Fax: +41 62 797 34 45
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: austria@rational-austria.at
www.rational-austria.at

ООО "РАЦИОНАЛЬ РУС"
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр. 41
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Ukraine
Україна 01004 Київ
вул. Пушкінська 20, оф. 38
Тел.: +38 044 234 23 17
Факс: +38 044 246 44 58
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat Bürosu
Gür Plaza, Bahriye Cad. Akarca Sok. 4/5
Kasımpaşa, 34440 İstanbul
Tel.: +90 (0) 212 297 10 40
Faks: +90 (0) 212 297 10 12
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
Fax: +61 (0) 3 8369 4699
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
Fax.: +64 (9) 636-4434
E-Mail: israel.evers@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
P.O. Box 12 60 76
Dubai, United Arab Emirates
Phone: +971 (4) 3296727
Fax: +971 (4) 3296728
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Fax: +55 (11) 3071-0600
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
传真：+86 21 64730197
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
팩스:+82-2-3443-5131
E-mail:info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

80.01.071 · V-09 · MediaDesign and Services · Ad · 03/09 · deutsch